

Pétrin à Spirale - 60 L

CB70610120



Ce pétrin à spirale professionnel de 60L est alimenté en 400V. Avec ses 2 vitesses, il permet de pétrir de grandes quantités de pâte efficacement. Sa hauteur est de 1200mm, sa longueur de 600mm et sa profondeur de 1050mm, pour un poids de 180kg. Transformez rapidement des ingrédients bruts en pâtes homogènes pour la préparation de pains, pizza et pâtisseries.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V

Nombre de Vitesses : 2

Longueur (mm) : 600

Profondeur (mm) : 1050

Hauteur (mm) : 1200

Poids (kg) : 180

Capacité (L) : 60

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm